

# SUPER BIG 350 DX/ST

## WBG-350DX/ST



HIGH STANDARD SAFETY & CLEANNESS  
BOTH THIN /THICK SLICES CAN BE POSSIBLE.



### CHARACTERISTIC POINT



United frame with no spaces! Easy to be cleaned.

United blade cover! Easy to be cleaned.

## HIGH STANDARD SAFETY AND CLEANNESS

The blade cover and central blade cover are united, the safety and cleanliness has been risen up.  
The space between the blade driving part and thickness adjustment part are the united design; no space.  
High cleanliness!

## THIN/THICK SLICES

It is possible to be controlled by the thickness from 0 to 25mm. It is perfect for the slices from hot pot slices (thin) to steak slices (thick).

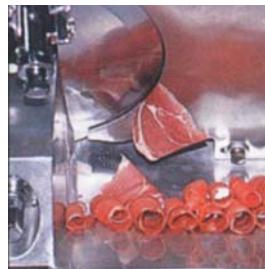
## MEAT CARRIAGE FRONT STOP (WBG-350DX)

It is easy to put products by the meat carriage stopping at the front position.  
The stopping position is not changed even if the slice speed is changed. No need to adjust the position.

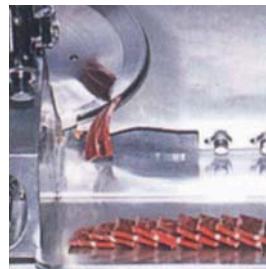
## EXAMPLES



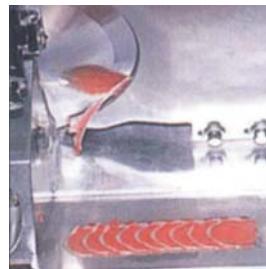
Beef hot pot (-4°C 1.2mm)



Beef hot pot (-8°C 1.2mm)



Beef teppanyaki (-5°C 7mm)



Pork hot pot (-4°C 1.2mm)

\*It depends on sliced products, however -4°C should be the best temperature to be sliced.

## SLANT CARRIAGE OPTION

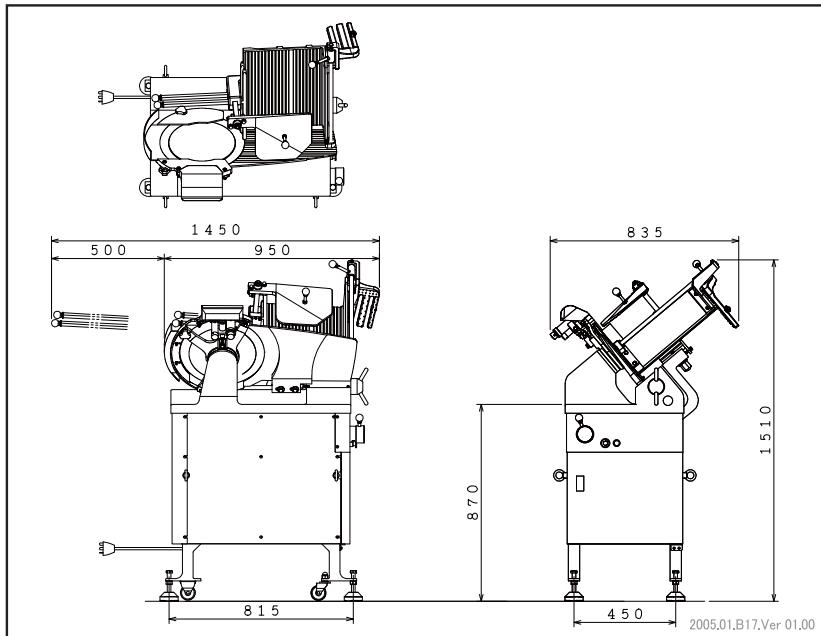
Easy detachable slant meat tank  
Everybody can slice as a Japanese slice master.



B-T45

## DRAWING

Please refer to the drawing for further information.



## SPECIFICATION

MODEL	WBG-350DX	WBG-350ST
DIMENSIONS	W950×D835×H1510mm	
POWER SUPPLY(CARRIAGE)	3P 200V 0.75kW	
POWER SUPPLY(BLADE)	3P 200V 0.75kW	
PROCESSING CAPACITY	38~60/MIN.(50Hz) 45~60/MIN.(60Hz)	
MAXIMUM SIZE OF SLICES	W350×H215×L425mm	
PROCESSING TEMPERATURE	-6~-2°C	
THICKNESS	0~25 mm	
BLADE DIAMETER	φ375mm	
MACHINE WEIGHT	240kg	210kg

 **WATANABE**  
WATANABE FOODMACH CO., LTD.

**ワタナベフーマック株式会社**

2-12-26 TSUYUHASHI NAKAGAWA-KU NAGOYA JAPAN  
TEL052-361-8511 FAX052-361-8490  
URL: <http://www.foodmach.co.jp/>

SALES AGENT

大型冷冻肉食品切片机

# 富士龙351

WHBG-351STC-2

WHBG-351STC-3

使用说明书



WATANABE

# 前 言

- 本使用说明书是为了安全使用本机器而制作的参考简介。
- 本机的操作人员和保养人员在进行操作和检修保养之前，必须仔细阅读使用说明书，并正确理解其操作方法及各种注意事项，然后再进行操作或检修保养。
- 如果不按使用说明书进行操作，可能会造成重大事故。
- 请将本使用说明书保管于机械附近，以便随时查看。
- 当把本机出售或转让他人时，请务必将本使用说明书一同交给用户，以便用户操作和检修等。
- 本使用说明书如丢失或破损，请尽快与本公司或销售代理店联系购取。



## 警 告

使用本机如果不注意，则有可能会  
造成重伤或重大事故。

# 目 录

一、安全使用规则.....	1
二、使用注意事项.....	1
三、各部分的名称.....	2
四、技术性能及参数.....	3
五、特 点.....	4
六、使用前的检查和准备.....	4
七、机器操作方法.....	7
八、刀刃的研磨方法.....	10
九、使用后的保养.....	12
十、注油部位.....	14
十一、故障的避免及机器的维修.....	15
十二、提醒标签的位置.....	16
十三、电气原理图.....	17
十四、附带工具.....	19

## 一、安全使用规则

- 安全作业

请穿着适当的服装，并且按照正确的操作方法进行操作。

- 使用前请对本机进行再次检查！

请务必检查护罩、螺丝等是否安装在正确位置、是否有松动。

- 防止触电的对策！

请务必安装漏电保护装置。一定要接有地线。

- 请绝对不要触摸刀片！

本机使用的刀片非常锋利。在操作时请务必注意。

- 运转过程中，如果发生了异常状况！

请将按紧急停止开关迅速停机、将圆刀片运转开关设定为停止状态后调查原因，排除故障后再进行运转。

- 清扫时请务必切断电源！

使用完毕、进行清扫时，请务必切断电源。

- 整理·整顿

应对操作场所进行清扫。请在宽敞、明亮、清洁的场所进行操作。

## 二、使用注意事项

- 如果需要连续反复操作离合扳把进行“运转——停止”作业时，请将运转次数控制在每分钟18次之内。

- 请经常给旋转、滑动及翻转等部位注油。

- 确认载物台用齿轮箱内的润滑油是否在油标正常范围内，如发现不足，应及时补充。

- 每半年应更换一次齿轮箱内的润滑油，并请使用高级机械润滑油。（推荐用润滑油牌号：中化长城 85W/90 GL-5）

- 清洗本机时，请使用中性洗涤剂。

- 切勿用水冲洗本机，以免电机、开关等部件进水，造成机器故障或触电事故。

- 使用完毕后，请您务必关将开关置于“关”状态。

## 三、各部分的名称



图1

## 四、技术性能及参数

产品名称	富士龙351
产品型号	WHBG - 351STC - 2 WHBG - 351STC - 3
外形尺寸	长×宽×高 950 × 805 × 1550mm
机器净重	215kg
电机——刀片用	WHBG - 351STC - 2: 单相~220V, 900W WHBG - 351STC - 3: 三相~380V, 750W
电机——载物台用	WHBG - 351STC - 2: 单相~220V, 900W WHBG - 351STC - 3: 三相~380V, 750W
变速能力 50Hz	38~60次/分
载物台	长×宽×高 425 × 350 × 190mm
切肉厚度	0~25mm
刀片直径	φ 375mm

## 五、特点

- 肉片厚度的调节轻松自如
- 倾斜50° 的厚度调节板，厚度调节范围在0~25mm，无论是涮肉片，还是烤肉片均可加工，厚度调节轻松自如。
- 高地脚结构，清扫方便卫生  

本机采用高地脚结构，清扫简单、方便、卫生。  
载物板等部件的装卸简便、容易，可以轻松自如地清扫干净。
- 采用互锁式安全开关装置，操作安全可靠  

要使机器运转，必须先将所有开关置于关的状态，然后按以下次序操作：  
(1) 旋动紧急停止开关使其处于打开状态（电源指示灯亮）；  
(2) 开启刀片运转开关，刀片开始运转；  
(3) 将载物台离合扳把扳向启动一侧，（载物台开始往复运转）。  
如不按以上操作，机器将不能运转。
- 采用变速装置，载物台速度可随意调整  

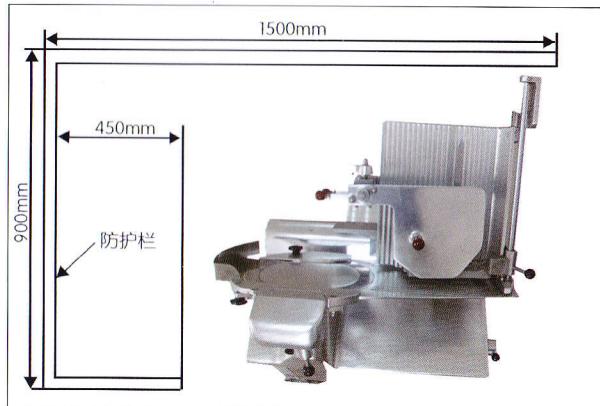
根据肉质和切片厚度的不同，用户可以调整前门里面的变速旋钮自由调节切片速度，使切出的肉片表面整洁，减少肉渣。

## 六、使用前的检查和准备

安装前请做好如下各项准备。

- 安装场所的选择
  - (1) 载物台有往复运动范围，如用户需要请自行设置防护栏，以确保安全操作。

- (2) 机器应安装在便于运转的场所，并尽量使机器处于水平位置。
- (3) 请确认机器安装场所的面积大小，机器和墙壁或门窗之间要保持一定的间隙，否则会损伤墙壁或门窗。有关安装场所大小和防护栏尺寸请参照下图。



- 确认使用电源  
请使用标牌上所规定电压的电源，否则会损伤电机。
- 检查电源线是否有损伤  
如发现电源线有损伤时，为了避免危险，应由专业电器修理人员进行修理或更换。
- 等电位端子  
请将机器上的等电位端子与建筑物内的等电位端子连接。等电位端子符号如右图所示 .
- 检查各部位的螺丝、旋钮等是否完全紧固。为了您的安全，以防万一，请您再次确认螺丝、旋钮等是否锁紧。
- 确认护刀盘固定位置是否正确  
护刀盘中圆盘表面处于刀片外缘稍低位置，其余各面不得与刀片相接触。

- 请确认刀片的研磨状态  
正确研磨刀刃，使刀刃处于最佳切片状态。  
请参阅第10页刀刃的研磨。
- 机器本体的检查  
请检查载物台和机器上是否放有工具、刀具、抹布、杂物等，并将其清理干净，防止机器往复运动时，会发生碰撞，至使机器受损或造成事故，请充分注意。
- 各种开关位置状态的确认  
当将电源插头插入电源插座前，请务必先确认紧急停止开关处于按下状态（即停止状态），圆刀片运转和载物台离合板把全部处于关闭状态，否则当电源接通后，万一安全系统发生故障，则有可能导致机器突然运转，造成事故的发生。请务必按照先接通电源，再旋开紧急停止开关，电源指示灯亮，然后开启圆刀片运转开关，然后再操作载物台离合板把，使机器运转。否则机器将无法运转。
- 电源插头插入的确认  
插入电源插头时，如果过于松动，容易脱落，则应及时请专业电器修理人员进行修理或更换，如继续使用，将导致线路过热，可能造成事故。
- 请给各部位充分注油  
请给各部位充分注油
- 请使用食品机械用润滑油。  
详见第14页注油部位。  
请您确认安全以后再打开接通电源并运转机器
- 在确认以上事项安全无误之后，方可接通电源，进行操作运转。  
确认刀片的旋转方向
- 将载物台离合板把置于“停止”位置，再接通电源，旋开圆刀片运转开关，刀

片开始运转（请参照[图2]）。如果刀片的运转方向与[图2]所示的箭头方向相同，则表示刀片的运转方向正常。如刀片反向运转，请速与代理店或厂家联系。



图 2

## 七、机器操作方法

### 一、操作面板说明及注意事项（参照[图3]）

- 旋出紧急停止按钮使其处于打开状态，电源接通。
- 绿色电源灯亮。
- 旋动圆刀片开关，刀片开始旋转。
- 将载物台离合手柄推到启动处，载物台来回运转。
- 载物台点动：当载物台没有停到托物板以上位置(放肉位置)时，可以通过点动将载物台停到此位置。

注意：在刀片未运转时，无法使用载物台点动。



图 3  
载物台离合 电源指示灯 圆刀片开关 载物台点动 紧急停止

### 二、将肉装到载物台上（参照[图—4]）

- 将载物台置于机器正面右端的位置，且不可使其处于刀片位置。
- 托物板置于最高处（厚度设为0mm）。
- 压物块⑤旋转到①处。
- 旋转扳把⑥并拉动T字棒②。
- 翻转压肉板③。
- 将肉放到载物台④上。
- 让T字棒及旋回的压肉板接近肉块，然后旋转扳把⑥将T字棒固定。
- 将压物块⑤抬起并旋转到肉的上端，沿载物板面下滑，压住肉块。

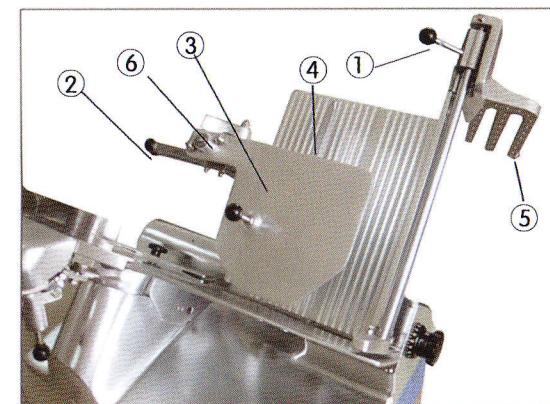


图 4

### 三、设定切肉厚度（参照[图—1]）

- 旋转厚度调节旋钮，设定所需要的厚度。
- 绝对不可在载物台往复运动时调整切片厚度。

### 四、切肉作业（参照[图—3、图—1]）

- 开启圆刀片运转开关，刀片开始运转。

- 将载物台离合扳把推向启动侧，载物台则开始往复运动，切肉开始。
- 将载物台离合扳把推向停止位置，载物台停止运动，这时刀片仍正常运转。
- 在没有开启刀片运转开关的情况下，即使操作载物台离合扳把，载物台也不会运动。
- 打开前门调节变速旋钮（请在载物台往复运转时进行调节），可以改变载物台每分钟的往复运转次数。（参照图5）

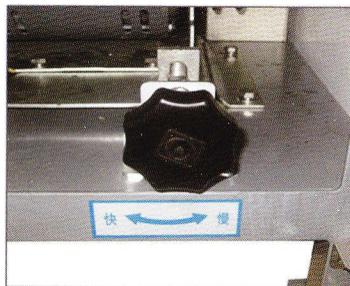


图 5

- 在刀片运转过程中，禁止向载物台上装肉，以免造成机器故障或发生事故。

## 五、停止作业

- 本机载物台的往复运动是由载物台离合扳把控制的，利用载物台离合扳把可使其停止在任意位置。
- 从右向左扳动载物台离合扳把，载物台便可停止运动。但是圆形刀片仍处于运转状态，请多加注意。
- 扳动刀片运转开关置于“关”位置，刀片即可停止运转。
- 切片厚度调节板在切削工作完成后应归零。
- 最后请切断电源。

## 八、刀刃的研磨方法

- 当准备打开砂轮罩进行刀刃研磨时，请一定先将机器所有开关置于“关”的位置，并将切片厚度调节板归零，否则有可能发生危险。
- 只能使用本机配备的专用磨刀器进行磨刀。
- 刀刃研磨前请事先确认以下事项：
  - (1) 离合器手柄是否处于“停止”位置。
  - (2) 使用扳手先松开安全螺母再松开安全螺栓后，打开砂轮罩，检查砂轮转动是否自如。
  - (3) 检查砂轮，不应有破损或裂痕。
- 圆形刀刃的研磨是正确使用本切片机的最重要的条件之一。

请您根据下图正确研磨刀刃，使其处于锋利状态，达到最好的切片效果。



图 6



图 7

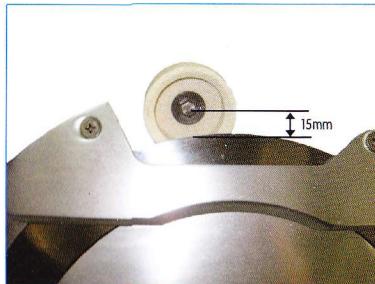


图 8

### 一、运转方法（参照【图一-3】）

- 旋开紧急停止按钮，电源接通。
- 开启圆刀片运转开关，刀片开始运转。

### 二、研磨要领（参照第12页）

- [图7]表示研磨时刀片与磨刀器之间的相对位置。
- [图8]表示砂轮与刀片的接触方法。
  - 打开砂轮罩，向外拉旋钮，向上搬动整个磨刀器，调整磨刀器的位置，松开旋钮，磨刀器固定于磨刀位置。
  - 用拇指按动球形手柄，使砂轮接触刀片，开始研磨。  
注意：砂轮接触刀刃（参见[图7]）。
  - 出厂时厂家已经将砂轮与刀的接触角度调整到了适当位置。
  - 由于刀片使用磨损，当刀片直径变小时，须松开紧固螺拴，向下调整整个磨刀器装置，但务必保证砂轮中心与刀片上缘间的距离（参见[图8]）保持在15mm左右，以便砂轮能与刀片保持良好接触。
  - 研磨完毕，松开球形手柄，使砂轮与刀片脱离接触，应先关闭所有开关，向外拉动旋钮，向下搬动整个磨刀器，复位后松开旋钮，然后盖好砂轮罩，锁紧安全螺栓和螺母。
  - 研磨完毕，松开球形手柄，使砂轮与刀片脱离接触，应先关闭所有开关，向外拉动旋钮，向下搬动整个磨刀器，复位后松开旋钮，然后盖好砂轮罩，锁紧安全螺栓和螺母。
  - 研磨完毕，应对磨刀器及刀片等进行清扫。

### 三、注意事项

- 请用薄纸试验刀片的锋利程度。
- 研磨时，如果没有冒出火花可能是刀刃或砂轮上沾有油脂、肉沫等杂物，请用清洗剂去除干净。
- 磨刀器注油部位（参照[图11]）应经常加注润滑油，以使其轻松运转。
- 当刀片不能进一步磨削时，应更换刀片。
- 仅能由专业人员或受过培训的人员来更换刀片。

## 九、使用后的保养

### 一、注意事项

- 请务必切断电源后再进行保养。
- 为了便于下次使用，请您在清扫前对刀片进行研磨。
- 清扫刀片时请您多加注意，避免受伤。
- 进行清扫、检查时，只要刀片仍然装在本机上，就应将切片厚度调节板设定在零位。

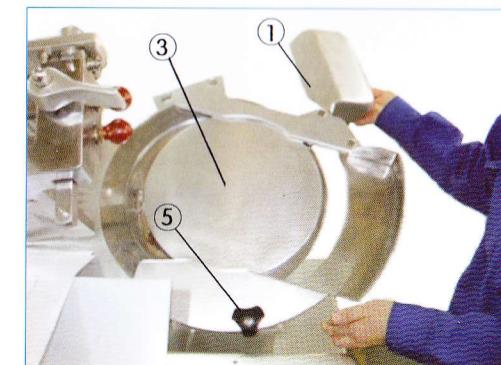


图7



图10

## 二、压物块的清洗（参照[图—4]）

- 松动滑杆固定螺栓，将滑杆向上拔，取下压物块进行清洗。（注意：压物块上有许多尖钉，清洗和装卸时要注意安全。）

## 三、护刀盘的清洗（参照[图—9、图—10]）

- 用扳手松开安全螺母和螺栓，将砂轮罩①按箭头方向打开，松动旋钮②⑤，并按顺时针方向旋转、取下护刀盘③，进行清洗。
- 清洗完成后将④入槽，将整个护刀罩逆时针旋转，紧固②⑤旋钮，将砂轮罩复位后，并锁紧安全螺栓和螺母。

## 四、挡料板的清洗（参照[图11]）

- 请将托物板调到最高处（厚度为0的位置）后，把手指放入挡料板的中间孔中并取下挡料板，然后进行清洗。

## 五、整机的清洗

- 可用40℃左右的温水，浸湿抹布，拧干后擦拭整机。
- 注意所有与食品接触的表面都应进行清理。

## 十、注油部位

### 一、正面注油部位（润滑油推荐牌号：SHELL140）

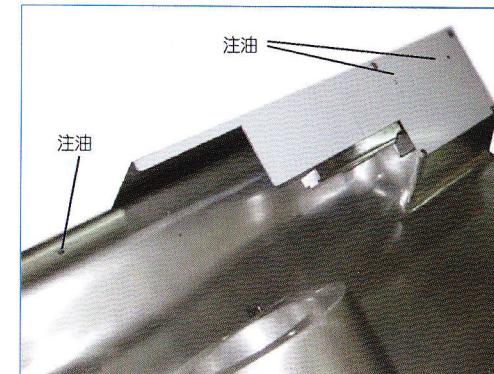


图11

### 二、磨刀器装置及压物块滑杆的注油部位

（润滑油推荐牌号：SHELL140）



图12



图13

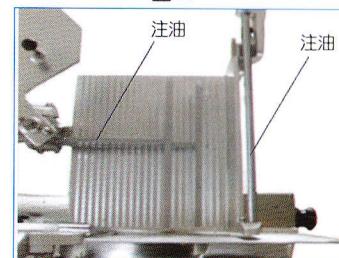


图14

## 十一、故障的避免及机器的维修

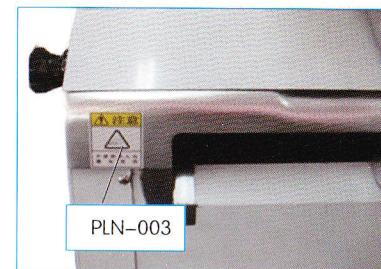
### 一、避免故障的注意事项

- 不得加工低于 -4℃ 的冻肉。
- 不得加工带骨肉。
- 不得加工机器适用范围以外的物品。
- 不得加工超出载物台能力范围的肉类等。
- 不得使用规定电压以外的电源。
- 不得在1分钟之内开机、关机18次以上，否则会烧损电机。
- 紧固螺丝、旋钮等，如有松动，应及时紧固。紧固时应停机进行，以免发生危险。
- 各注油部位（孔）等，每日应注油一次。如注油不足，可导致部件过热烧焦，因而造成机器故障或事故。

### 二、机器的维修

- 由于本机制作、组装非常精密，因此万一出现异常情况，请勿自行修理，应尽快与销售代理店取得联系，请求修理。
- 另外在使用和购入部件方面，不管有什么问题和困难，请随时与本公司销售部或销售代理店联系，我们将竭诚为您提供方便优质的服务。

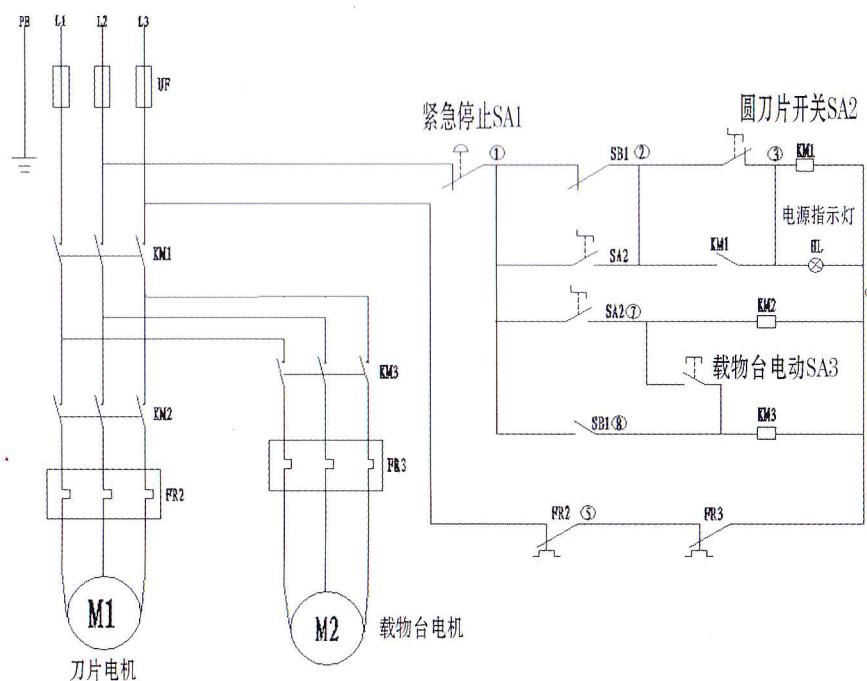
## 十二、提醒标签的位置



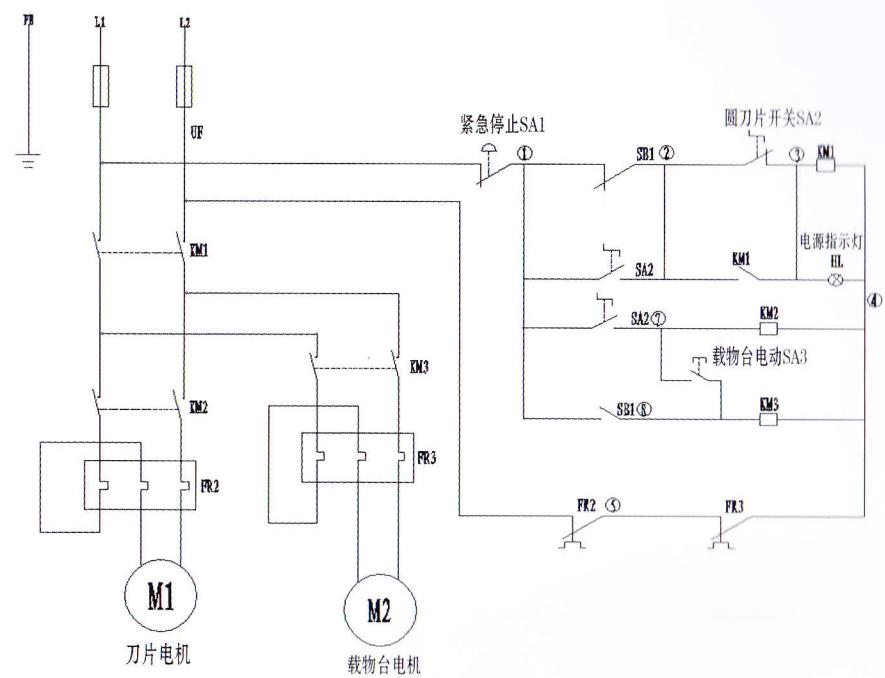
编 号	提醒标记	所提醒的内容
PLN-001	⚠ 注意	在清扫、点检，更换刀具以及修理等情况时请您务必拔掉电源插头。
PLN-003	⚠ 注意	不要伸手入内，避免受伤。
PLN-006	⚠ 注意	为保证安全使用，使用前请您务必仔细阅读使用说明书。为保证安全使用，请务必接好地线。在清扫、点检，更换刀具以及修理等情况时，请您务必拔掉电源插头。
PLN-008	⚠ 注意	绝对不要碰到运转中的刀具，避免受伤。

### 十三、电气原理图

WHBG-351STC-3



WHBG-351STC-2





渡边系列



## 渡边食品机械（河北）有限公司

地址：河北省涿州市开发区燕邑东路2号

电话：(0312) 3973705

传真：(0312) 3973702

尊敬的顾客：

请您将购买机器的日期、机器名称、型号、制造编号、销售店名等  
记入下表，以便维修时使用。

购买日期	年   月   日
机器名称	
机械型号	
制造编号	NO
销售商店	名称： 负责人： 电 话：

※ 不影响产品内在质量和使用的情况下，外形尺寸等会因产品改良  
而有所变更，恕不另行通知。